



Südtiroler Speckknödel

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für acht Knödel):

150 g ca. zwei Tage altes, schnittfestes Weißbrot, in kleine Würfel geschnitten
1/2 weiße Zwiebel, ca. 40 g, gewürfelt
100 g Butter
60 g Mehl
100 g Südtiroler Speck, in feine Würfel geschnitten
2 Eier (Größe L)
100 ml Milch
1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer großen Schüssel bereitstellen.
Zwiebelwürfel in 50 Gramm Butter glasig dünsten, über das Brot geben und gut vermengen.
Mehl und Speckwürfel dazugeben.

Eier, Milch, Petersilie, 1 Esslöffel Schnittlauch, und etwas Salz verrühren, zur Brotmasse geben und alles mit den Händen zu einer homogenen, formbaren Masse verkneten. Den Teig in einer Schüssel etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen acht Knödel formen. In siedendem, gut gesalzenem Wasser halb zugedeckt 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen – dabei soll das Wasser nicht sprudelnd kochen.

Die Knödel zum Schluss in einer Pfanne in den restlichen 50 Gramm Butter vorsichtig schwenken und mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.